

DAVID MORENO

VALLE · VINO · FAMILIA

BLANCO FERMENTADO EN BARRICA 2024 D.O.C.A. RIOJA



VARIEDAD: Viura

CRIANZA: 6 meses. Roble Francés, sobre sus lías con battonages periódicos

VIÑEDOS: Alto Najerilla. Viñedos viejos de más de 50 años

El Blanco Fermentado en Barrica de David Moreno, nos lleva a descubrir un proceso de elaboración cuidado y con mimo. Un vino único, aromático y floral, y cuyos matices de madera están en perfecta armonía con la frescura de las Viuras viejas del Valle.

VIÑEDOS, CLIMATOLOGÍA Y SUELO

Este vino blanco del Alto Najerilla (Badarán y Cárdenas) procede de Viuras de cepas viejas con más de 50 años, cultivadas a una altitud media de 600 metros. Gracias a un clima de influencia atlántica que permite una maduración lenta, la variedad Viura desarrolla su característico aroma sutil a manzana y pera y un equilibrio elegante. La diversidad de sus suelos —arcillo-calcáreos, aluviales y ferrosos— otorga una estructura bien conformada a este vino, resultando en un blanco equilibrado y fácil de beber.

DETALLES TÉCNICOS

La uva se recogió manualmente a mediados de octubre en su punto correcto de maduración, garantizando las condiciones perfectas para la elaboración de este vino.

Tras su recolección, ésta maceró ligeramente sobre sus lías, y el mosto fermentó en barricas nuevas de roble francés a una temperatura controlada de 15°C a 17 °C durante 12 días para extraer al máximo los aromas.

Finalizada la fermentación, permaneció en contacto con sus lías finas en suspensión durante 5-7 meses dependiendo del año y realizando battonages periódicos, adquiriendo así untuosidad en boca y complejidad aromática.

NOTAS DE CATA

De color amarillo pálido, brillante con destellos verdosos muy atractivo visualmente.

En nariz destaca su aroma a frutas de hueso, albaricoque y notas cítricas que expresan frescura. A copa parada se muestran los matices de la barrica que acompaña aportando complejidad aromática, notas de mantequilla y nueces de macadamia.

En boca se muestra fragante y afrutado, con un paso en boca untuoso y cremoso y un gran equilibrio y estructura.

Recomendamos su servicio a 10-12°C. Graduación: 13,5° Vol



Contiene sulfitos

www.davidmoreno.es